

Cipolle ripiene di fonduta di Taleggio Dop



Condividi



Secondi Piatti



Oltre 60 Minuti



Facile



6 Persone

PREPARAZIONE

Mettete a bagno il taleggio per 1 notte nel latte tagliato a cubetti, il giorno dopo scioglietelo a bagno maria fino ad ottenere una fonduta liscia.

Lavate bene le cipolle con la buccia e cuocetele in forno per un paio d'ore a bassa temperatura (120 °C circa). Tagliatele a metà e svuotatele all'interno. Tritate la parte di cipolla svuotata e lasciate che perda in uno scolapasta la sua acqua.

Nel frattempo unite la fonduta ammorbidita di taleggio e le cipolle tritate, per ultimo aggiungete gli amaretti sbriciolati. Aggiustate di sale e pepe se necessario.

Farcite le cipolle con il ripieno ottenuto, cospargetele leggermente con un po' di amaretti in polvere e con un fiocco di burro. Gratinare le cipolle in forno caldo a 180 °C.

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 6 persona/e ▼

- grosse cipolle bionde 6**
- Taleggio 800 gr**
- latte 200 gr**
- amaretti secchi 100 gr**
- burro q.b.**
- sale e pepe**

STAGIONE

Tutte le Stagioni

[Invia la lista per mail](#)

[Stampa](#)

[Scarica PDF](#)